

MENUS DU 07/04/2025 AU 11/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 07/04/2025	Mardi 08/04/2025	Mercredi 09/04/2025	Jedi 10/04/2025	Vendredi 11/04/2025
Entrée	Macédoine de légumes	Samoussa aux légumes		Carottes rapées BIO vinaigrette	Salade de perles aux 3 couleurs
Plat	Tajine de poisson	Boulettes de boeuf sauce salsa		Saucisse de strasbourg*	Oeufs à la crème
Accompagnement	Semoule	Brocolis BIO à la crème		Purée de pomme de terre	Epinards béchamel
Laitage	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOP à la coupe		Mimolette à la coupe	Rondelé nature BIO
Dessert	Orange BIO	Poires cuites au cassis		Fraises (sous réserve)	Île flottante

* = Plat avec du porc

MENUS DU 14/04/2025 AU 18/04/2025

Ces menus ont été réalisés en collaboration avec une diététicienne.

	Lundi 14/04/2025	Mardi 15/04/2025	Mercredi 16/04/2025	Jedi 17/04/2025	Vendredi 18/04/2025
Entrée	Radis beurre	Salade du puy (lentilles BIO/LOCAL)		Salade bolivienne	Salade verte et sa mimosa d'oeufs
Plat	Filet de lieu MSC à l'oseille	Steack haché sauce barbecue		Quenelle nature sauce milanaise	Navarin d'agneau
Accompagnement	Blé au beurre	Haricots verts en persillade		Riz	Printanière de légumes
Laitage	Petit nova BIO aromatisé	Fondu carré président		Fromage blanc	Saint-Marcellin IGP à la coupe
Dessert	Pomme	Compote de pommes et de fraises		Banane BIO	Mocelleux au chocolat base oeuf BIO & oeufs de Pâques

* = Plat avec du porc